

Mehr bedürftigen Mitmenschen helfen

Monheim. Die Suppenküche der neuapostolischen Kirchengemeinde in Monheim feiert in diesem Jahr ihr fünfjähriges Bestehen. Sie ist seit der Eröffnung am 12. November 2010 das größte karitative Projekt im Düsseldorfer Kirchenbezirk.

Eine kostenlose Mahlzeit und Gemeinschaft beim Essen: Das bietet die Suppenküche bedürftigen Mitmenschen in den Räumen der Monheimer Kirche an. Die Suppenküche hat bis auf eine Sommerpause jeden Freitag von 12:30 bis 14 Uhr geöffnet. Aktuell helfen in der Armenküche zwölf Kirchenmitglieder aus dem Düsseldorfer Bezirk. Die Redaktion sprach mit Köchen und Helfern über ihr ehrenamtliches soziales Engagement während des ersten Team-Treffens in 2015.

Redaktion: Was waren die Gründe für die Einrichtung einer Suppenküche?

Ramona Schäfer: Die Kirche liegt in der Nähe des Berliner Viertels. Das Viertel gilt als sozialer Brennpunkt der Stadt Monheim, indem eine größere Anzahl bedürftige Menschen leben. Wir sahen und sehen nach wie vor die Notwendigkeit, diesen Menschen zu helfen.

Andreas Ehrhardt: Zwar gab es bei der Gründung der Suppenküche schon die Tafel des Sozialdienstes der katholischen Frauen und Männer in Monheim, die zweimal in der Woche Nahrungsmittel an Sozialhilfeempfänger und Menschen mit niedrigem Einkommen verteilt. Wir wollten jedoch ein ergänzendes Konzept verwirklichen: An einem weiteren Tag in der Woche sollten bedürftige Menschen ein kostenloses Essen in Gemeinschaft erhalten. Dies taten wir übrigens in Abstimmung mit der Monheimer Tafel.

Redaktion: Gab es bei der Umsetzung Schwierigkeiten?

Karin Ehrhardt: Widerstände gab es hauptsächlich innerhalb der Kirche. Einige Glaubensgeschwister sahen keinen Bedarf für eine karitative Suppenküche in ihrer Kirche.

Ramona Schäfer: Mit Skepsis wurde auch gefragt: Habt ihr überhaupt genügend Helfer, um die Suppenküche dauerhaft zu betreiben?

Bärbel Bohn: Wir mussten bei der Realisierung des Projektes viel Überzeugungsarbeit leisten und zahlreiche Gespräche in der eigenen Gemeinde und im Kirchenbezirk führen.

Redaktion: Wer hilft in der Suppenküche – nur Gemeindemitglieder?

Bärbel Bohn: In der Startphase hatten wir fünf Köche pro Kochtermin. Aktuell helfen zwölf Glaubensgeschwister in der Suppenküche. Diese kommen nicht nur aus der eigenen Gemeinde in Monheim, sondern auch aus Benrath, Langenfeld und Ratingen.

Karin Ehrhardt: Zudem unterstützt uns eine ehrenamtliche Mitarbeiterin der Monheimer Tafel regelmäßig, die von unserem Projekt begeistert ist.

Redaktion: Wie wird das Angebot angenommen?

Wolfram Feld: Durchschnittlich besuchen 20 Gäste die Suppenküche. An einigen Freitagen haben wir aber auch schon 25 Besucher gezählt.

Dörte Digel: Wir haben einige Stammgäste. Beim Essen suchen sie das Gespräch mit den Helfern und Besuchern der Suppenküche.

Ramona Schäfer: ... und die Stammgäste senken die Hemmschwelle für neue Gäste. Wenn neugierig jemand die Kirchenküche betritt, wird dieser meist von den Stammgästen angesprochen und zum Bleiben motiviert.

Redaktion: Werden – wie der Name vermuten lässt – ausschließlich Suppen gekocht?

Ilona von Oppenkowski: Nein. Wir bieten auch Eintöpfe, Serbisches Reisfleisch; Schichtkohl oder Spaghetti in der Suppenküche an.

Wolfram Feld: ... und Königsberger Klopse, die sich großer Beliebtheit bei den Gästen erfreuen.

Redaktion: Gab es besondere Erlebnisse in den letzten Jahren in der Suppenküche?

Ramona Schäfer: Bei einem Stromausfall im EKi-Haus, einem Mehrgenerationenhaus der evangelischen Kirche in Monheim, baten uns marokkanische Frauen, ob wir für ein Treffen im EKi-Haus mit fertig aufgebrühtem Kaffee aushelfen könnten. Das haben wir natürlich gern getan.

Maren Bohn: Der Chef meines Vaters äußerte an seinem 50. Geburtstag den Wunsch, anstelle von Geschenken Geld für einen guten Zweck zu spenden. Bei der Einladung verschwieg er aber, an wen die Geldspende überreicht werden sollte. So war mein Vater sehr überrascht, als er bei der Geburtstagsfeier erfuhr, dass sein Chef die Suppenküche unserer Kirche ausgewählt hatte.

Redaktion: Was haben die Helfer zu tun, wie sehen deren Vorbereitungen aus?

Maren Bohn: Wir erstellen im Voraus einen Einsatzplan, in dem für die Helfer die Aufgaben festgelegt werden. Für jeden Freitag gibt es ein kleines Team aus Helfern und Köchen. Bei der Einsatzplanung werden natürlich die Wünsche der Team-Mitglieder bei Terminen und Aufgaben berücksichtigt.

Ilona von Oppenkowski: Rezepte werden ausgesucht, Einkäufe getätigt und alles Notwendige in die Kirchenküche gebracht.

Wolfram Feld: Grundsätzlich macht jeder Helfer alles im Wechsel. Wünsche werden aber berücksichtigt: Mal Chefkoch, mal Helfer. Manche machen auch nur alle vier bis sechs Wochen mit.

Redaktion: Werden noch Helfer gesucht?

Maren Bohn: Je mehr uns unterstützen, desto besser lässt sich die Arbeit aufteilen. Vielleicht kommen durch weitere Glaubensgeschwister auch neue Impulse in die Suppenküche.

Redaktion: Wie viel Zeit sollten die Helfer mitbringen?

Dörte Digel: Etwa vier bis viereinhalb Stunden an einem Freitag. In der Regel ist man von 10 bis 14.30 Uhr in der Suppenküche beschäftigt.

Redaktion: Brauchen die Köche und Helfer ein Gesundheitszeugnis?

Maren Bohn: Nein. Es wird ein Nachweis im Umgang mit Lebensmitteln gefordert. Die Belehrungen werden durch die Verantwortlichen der Monheimer Suppenküche regelmäßig durchgeführt. Für die Ausstellung des Nachweises ist beim Gesundheitsamt ein Betrag von 25 Euro einmalig zu entrichten; der den Helfern jedoch nach Wunsch zurückerstattet wird.

Redaktion: Die Speisen für Bedürftige werden kostenlos verteilt. Wie werden diese finanziert?

Andreas Ehrhardt: Die NAK-karitativ, ein Hilfswerk der Neuapostolischen Kirchen Deutschlands, hatte sich nach Bekanntwerden unserer Initiative sehr schnell bereit erklärt, die Suppenküche zu finanzieren.

Dörte Digel: Hin und wieder fragen uns Besucher auch, ob sie einen kleinen Beitrag spenden dürfen. Wir haben dazu eine „Sparkuh“ aufgestellt, deren Inhalt zum Teil für Anschaffungen in der Suppenküche genutzt wird. Hauptsächlich werden die Beträge jedoch über einen längeren Zeitraum gesammelt und dann an die NAK-karitativ als Spende überwiesen.

Redaktion: Gibt es für 2015 besondere Pläne in der Suppenküche?

Andreas Ehrhardt: Wir wollen dieses Jahr noch eine neue Küchenzeile einbauen lassen, um eine größere Anzahl von Gästen bewirten zu können. Die dafür erforderliche Genehmigung wurde beantragt.

Wolfram Feld: Wir wollen mehr bedürftigen Mitmenschen helfen und hoffen bald mehr als 30 notleidende Bürger in unserer Suppenküche beköstigen zu können.

Redaktion. Vielen Dank für das Gespräch.

Info Suppenküche

Die Suppenküche in den Räumen der Neuapostolischen Kirche Monheim, Heine-Straße 11, ist bis auf eine Sommerpause ganzjährig freitags von 12:30 bis 14Uhr geöffnet.

Wer sich für ein Engagement in der Suppenküche interessiert oder die Suppenküche mit einer Spende unterstützen möchte, wendet sich an Maren Bohn unter ihrer E-Mail-Adresse: bohn-maren@web.de .

15. März 2015

Text: Jörg Rüssing

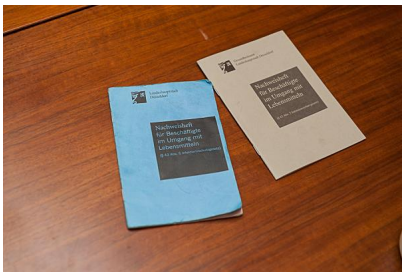
Fotos: Louis René Pieper











Nachweisbuch für Beschäftigte im Umgang mit Lebensmitteln



Willkommen in der
SUPPENKÜCHE
Heute:
Königsberger Klopse
von 12:30 - 14:00 Uhr
Gratis





